

UOVA IN BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 2 tazze besciamella,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Far bollire le uova per circa 5 minuti, passarle sotto l'acqua fredda, sgusciarle, tagliarle per il lungo a metà e adagiarle in una pirofila.

Cospargerle di besciamella e parmigiano, spolverizzare di sale e pepe, far gratinare in forno per circa 15 minuti e servirle calde.